



PREFEITURA DE SÃO PAULO

SAÚDE

Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde - COVISA

Informe Técnico
01/DVE/2019



Salmoneloses

*26 de Fevereiro
Município de São Paulo*

2019



PREFEITURA DE
SÃO PAULO
SAÚDE

O que é a infecção por Salmonella (Salmonelose)?

A Salmonella é uma bactéria Gram negativa capaz de causar doenças em humanos. Atualmente existem 2324 sorotipos de Salmonella dos quais 1367 pertencem à subespécie enterica. É frequentemente encontrada no trato intestinal de animais, domésticos e selvagens, sendo muito comum em aves. A Salmonella spp. é geralmente referida por seu nome de sorotipo. Por exemplo: S. Enteritidis e S. Typhimurium.

No Brasil, houve aumento significativo da detecção da S. Enteritidis a partir de 1993, tornando-se desde 1994, o sorotipo de Salmonella mais frequentemente isolado de casos de infecções humanas e também de materiais de origem não humana, principalmente de alimentos destinados ao consumo humano.

A Salmonella pode causar dois tipos de doença, dependendo do sorotipo: salmonelose não tifóide e febre tifóide. Os sintomas da salmonelose não tifóide geralmente é autolimitada entre pessoas saudáveis. A febre tifóide é mais grave e tem uma taxa de mortalidade maior que a salmonelose não tifóide.

A forma mais comum da transmissão da doença é por meio da ingestão de alimentos contaminados e dos maus hábitos de higiene. A bactéria atua sobre o intestino das pessoas, onde se multiplica e pode entrar na corrente sanguínea, atingindo outros órgãos do corpo e, em casos raros, podendo provocar graves infecções e morte.

A maioria dos casos de salmonelose não tifóide apresenta sintomas típicos de uma Doença Transmitida por Alimentos (DTA), como vômito, dores abdominais, febre e diarreia, que geralmente duram alguns dias e diminuem em uma semana sem tratamento com antibiótico. Entretanto, a diarreia pode ser severa, e o paciente necessitar ser hospitalizado. Em pacientes idosos, crianças, gestantes e pessoas com sistema imune comprometido a doença pode ser mais grave pela disseminação através da corrente sanguínea para outros sítios.

Quais são os sintomas da infecção por Salmonella (Salmonelose não tifoide)?

A pessoa infectada geralmente apresenta febre, mal estar, cólicas abdominais, diarreia, perda de apetite e cansaço. A doença usualmente dura de 4 a 7 dias, e a maioria das pessoas se recupera sem tratamento com antibiótico. Entretanto, a diarreia pode ser severa, e o paciente necessitar ser hospitalizado. Em pacientes idosos, crianças, gestantes e pessoas com sistema imune comprometido a doença pode ser mais grave. Nesses pacientes, a infecção pode se disseminar através da corrente sanguínea para outros sítios e pode causar a morte, se a pessoa não for prontamente tratada com antibiótico.

Os sintomas podem surgir entre 6 e 72 horas (usualmente entre 12 e 36 horas) após o consumo do alimento contaminado. Os sintomas também variam de intensidade de acordo com a quantidade de alimento contaminado ingerido e o nível de contaminação do alimento.

IMPORTANTE: As infecções mais graves acontecem em pessoas idosas e em crianças, devido à fragilidade do sistema imunológico. Pessoas com o sistema imunológico comprometido, como transplantados ou portadores da Aids/HIV, também podem apresentar quadros mais graves da infecção por Salmonella.

Como ocorre a transmissão da Salmonella não tifoide (Salmonelose)?

A Salmonella é transmitida por alimentos contaminados e ingeridos crus ou mal cozidos, e está comumente associada a produtos de origem animal. Alguns exemplos de alimentos que têm sido associados a surtos de salmonelose incluem carnes, aves, ovos, leite e produtos lácteos, pescados, temperos, molhos de salada preparados com ovos não pasteurizados, misturas de bolo e sobremesas que contêm ovo cru.

O contato com alguns animais infectados (incluindo animais de estimação) também pode transmitir a doença, se logo depois as mãos não forem lavadas.

Como é feito o diagnóstico da infecção por Salmonella (Salmonelose não tifoide)?

A detecção da Salmonella ocorre a partir do isolamento do agente nas fezes ou vômito ou ainda em amostras dos alimentos suspeitos consumidos. As fezes devem ser coletadas durante a fase aguda, antes do tratamento com antibióticos.

Como é feito o tratamento da infecção por Salmonella (Salmonelose não tifoide)?

Em geral, a infecção causada pela Salmonella (salmonelose não tifoide) não precisa de internação ou de outras intervenções médicas. Nestes casos, o tratamento é feito em casa, por meio de repouso, ingestão de bastante água para manter hidratação e controlar os sintomas. Em casos graves, a reposição eletrolítica (perdidos pelo vômito e diarreia) e reidratação são indicados e são disponibilizados gratuitamente pelo Sistema Único de Saúde.

O tratamento com antibióticos não é recomendado para casos leves ou moderados em indivíduos saudáveis, pois esses medicamentos podem não eliminar completamente as bactérias e selecionar cepas resistentes, tornando o tratamento ineficaz. No entanto, grupos de risco à saúde, como bebês, idosos e pacientes imunocomprometidos podem precisar receber antibióticos, os quais também podem ser administrados se a infecção se disseminar do intestino para outras partes do corpo.

Como prevenir a infecção por Salmonella (Salmonelose)?

Os produtos de origem animal, os ovos, a carne de animais de abate e o leite são os principais veículos de transmissão de Salmonella. Estes alimentos podem contaminar os humanos diretamente quando insuficientemente cozidos ou pasteurizados, ou ainda através de contaminação cruzada, quando o alimento contaminado entra em contato direto ou indireto com outros alimentos tornando-os um novo veículo de infecção, caso não sejam sujeitos a qualquer tratamento térmico antes de serem consumidos.

Como exemplo, a contaminação cruzada pode ocorrer quando na cozinha utiliza-se para cortar verduras a mesma faca ou tábua que foi utilizada para cortar carne de frango crua

A Salmonella pode ser prevenida por meio da adoção de medidas de controle em todas as etapas da cadeia alimentar, desde a produção agrícola até o processamento, fabricação e preparação de alimentos, tanto em estabelecimentos comerciais quanto nas residências.

O contato entre bebês ou crianças pequenas com animais de estimação que podem estar transportando Salmonella (como gatos, cães e tartarugas) precisa de supervisão cuidadosa.

IMPORTANTE:

É importantíssimo que as pessoas que preparam os alimentos tomem todos os cuidados durante a manipulação e preparo dos alimentos crus e cozidos:

- 1) Lave sempre as mãos, antes, durante e depois de manipular ou consumir alimentos.**
- 2) Lave bem os alimentos antes de consumir, especialmente frutas e verduras:** Não utilizar a mesma faca ou tábua que foi utilizada para cortar carne de frango crua para cortar verduras, evitando a contaminação cruzada.
- 3) A carne deve ser bem cozida ou assada:** As salmonelas conseguem crescer em ambientes com temperaturas entre 5°C e 46°C e têm uma temperatura ótima de crescimento em torno de 38°C, são extremamente resistentes ao resfriamento e congelamento mas, no entanto, são destruídas quando submetidas a um tratamento térmico acima de 70°C, temperaturas obtidas durante o cozimento completo. Alguns alimentos, como pedaços grandes de carne, tortas, frangos inteiros ou recheados, e quaisquer preparações com recheios requerem um especial controle do cozimento. Verificar se todas as partes da preparação estão bem cozidas. No caso de carnes e aves, para saber se o cozimento foi completo, o suco e a parte interna do alimento devem estar claros e não rosados ou avermelhados.
- 4) Mantenha as carnes refrigeradas ou congeladas.** Descongele os alimentos somente no refrigerador ou no microondas. (clique aqui para acessar)
- 5) Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos.**
- 6) Lave com água e sabão as superfícies de trabalho,** incluindo as tábuas de corte, utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Ou seja, não utilizar os mesmos utensílios para preparar alimentos crus e cozidos. Lavar bem os utensílios antes da utilização.

7) Consuma as carnes somente após cozidas, fritas ou assadas completamente.

A RDC nº13 de 02 de Janeiro de 2001 estabelece a obrigatoriedade para os produtores de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados de incluir na rotulagem destes produtos as instruções de uso, preparo e conservação, como recomendações que auxiliem o consumidor no controle do risco associado ao consumo de alimentos nos quais o microrganismo *Salmonella sp.* possa estar presente.

8) De preferência, preparar o alimento próximo da hora do consumo; guardar as sobras na geladeira.

9) Reaqueça bem os alimentos. O reaquecimento adequado elimina microrganismos que possam ter se desenvolvido durante a conservação.

10) Mantenha os alimentos em temperaturas seguras. As comidas prontas para consumo devem ser conservadas bem quentes ou bem frias. Se for preciso prepará-los com antecedência ao consumo, mantenha as preparações no refrigerador, acondicionados em recipientes tampados. Nunca deixe alimentos cozidos à temperatura ambiente. Alguns microrganismos podem multiplicar-se muito rapidamente se o alimento é conservado à temperatura ambiente.

11) Os ovos devem ser bem cozidos: não comprar ovos com a casca rachada (sua comercialização é proibida no Estado de São Paulo); verificar se os ovos estão estocados em local arejado, limpo e fresco, longe de fontes de calor; sempre conferir o prazo de validade.

Segundo a Resolução nº35 de 17 de Junho de 2009 a Agência Nacional de Vigilância Sanitária dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos: “o consumo do ovo cru ou mal cozido pode causar danos à saúde”.

12) Evite consumir alimentos em lanchonetes e restaurantes que apresentam condições precárias de higiene e conservação. Ao comer fora de casa, fique atento às condições de higiene do estabelecimento. O local deve ser limpo e organizado, com funcionários uniformizados. As comidas prontas devem ser mantidas bem quentes ou bem frias.

Quando notificar?

Todo surto de doença veiculada por alimento deve ser imediatamente notificado ao Serviço de Vigilância Epidemiológica Municipal, Regional ou Central para que sejam desencadeadas as medidas de controle bem como as necessárias à identificação do agente etiológico.

Quais são as medidas sanitárias para produção e comércio de alimentos?

Pessoas física ou jurídica, pública ou privada, responsáveis pela produção e comercialização de alimentos que possam estar contaminados, independente dos agentes causadores, ficam sujeitas às medidas de intervenção, prevenção e controle, determinadas pela autoridade sanitária. A intervenção e a adoção de medidas sanitárias para a prevenção e controle de surto de DTA são de responsabilidade do Ministério da Saúde, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que podem ser complementadas a níveis estadual e municipal, no que concerne à vigilância sanitária do ambiente, manipulação de alimentos e prestação de serviços de interesse da saúde pública, bem como das vigilâncias zoo e fitossanitária.

Na Portaria Municipal 2.619/2011 (Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos - incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas, aditivos e embalagens para alimentos) existem itens que se referem à contaminação cruzada e à utilização dos ovos, conforme segue:

“7.3. As áreas destinadas à seleção e lavagem de vegetais, manipulação de ovos, pescados, carnes e seus derivados crus devem ser separadas das demais por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.27. Os ovos devem ser utilizados segundo os seguintes critérios:

I. Não é permitida a utilização de ovos com as cascas rachadas ou sujas;

II. Devem ser manipulados de maneira que o conteúdo não entre em contato com a superfície externa da casca, de forma a evitar a contaminação cruzada;

III. São proibidas preparações em que os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por 7 minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura. Nas preparações sem cocção devem ser utilizados ovos pasteurizados, cozidos ou desidratados.”

Referências:

Blog da Saúde. Ministério da Saúde. Disponível em:

<http://www.blog.saude.gov.br/index.php/35051-higiene-no-preparo-de-alimentos-evita-contaminacao-por-salmonella>

INFORME NET CVE – Salmonella Enteritidis/ Salmoneloses. Disponível em:

http://www.saude.sp.gov.br/resources/cve-centro-de-vigilancia-epidemiologica/areas-de-vigilancia/doencas-transmitidas-por-agua-e-alimentos/doc/bacterias/2011_13senteritidis_revisado.pdf

Ministério da Saúde. Saúde de A a Z. Samoneloses. Disponível em:

<http://portalms.saude.gov.br/saude-de-a-z/Salmonella>

RDC nº13 de 02 de Janeiro de 2001. Disponível em:

http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2001/res0013_02_01_2001.html

Resolução nº35 de 17 de Junho de 2009. Disponível em:

https://www.avisite.com.br/legislacao/anexos/nt_rdc35_20090618.pdf

Portaria Municipal nº 2.619 de 06 de dezembro de 2011. Disponível em:

https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/portaria_2619_1323696514.pdf